**Osnova odborného výcviku měsíc Duben 2020**

Třída II. E

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 4.5. | Francouzský systém obsluhy |  |
| 5.5. | Způsoby obsluhy- restaurační, kavárenský, vinárenský,* slavnostní
 |  |
| 6.5. | Upevňování dovedností Hovězí maso - příprava a předběžná úprava potravin- tepelné úpravy pokrmů – příprava základů |  |
| 7.5. | Upevňování dovedností Hovězí maso - vaření, pečení, dušení- úprava vnitřností |  |
| 8.5. | statní svátek |  |
| 18.5. | Upevňování dovedností Telecí maso- příprava a předběžná úprava potravin- vaření, zadělávání |  |
| 19.5. | Upevňování dovedností Telecí maso- dušení, pečení, smažení- úprava vnitřností |  |
| 20.5. | Upevňování dovedností Vepřové maso- příprava a předběžná úprava potravin* vaření
 |  |
|  21.5. | Upevňování dovedností Vepřové maso- dušení a pečení |  |
| 22.5. | Upevňování dovedností Vepřové maso- smažení a úprava vnitřností |  |